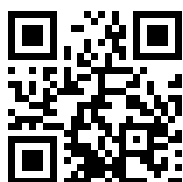


ISOLA DEI GABBIANI®

THE RESTAURANT



Menù dello Chef *Chef's Menu*

"Materia prima di qualità. Prodotti locali selezionati di stagione.
Cottura a Bassa temperatura, sottovuoto e vaso cottura.
Lavorazioni che rispettano la qualità del cibo.
La nostra passione, il vostro piacere."

*"Top quality ingredients.
Local products carefully selected.
Low temperature, vacuum and sous vide cooking style.
Culinary processing that respects the quality of the food.
Our passion, your pleasure".*

Artan, Chef Isola dei Gabbiani 2024



Antipasti di mare *Seafood starter*

	Allergeni	Prezzo
Cozze alla marinara <i>Mussels in Marinara</i>	*-G	12,00
Gamberi in tempura con pan panco e salsa agrodolce <i>Shrimp Tempura with panko bread and sweet and sour sauce</i>	*-I-H	13,00
Catalana di piovra con seppie, gamberi e verdure croccanti <i>Octopus Catalana with Cuttlefish, prawns and crunchy vegetables</i>	*-B-I-M	16,00
Tartare di tonno <i>Tuna tartare</i>	*- 96 -M	20,00

Antipasti di terra *Land starter*

	Allergeni	Prezzo
Tortino di sfoglia con asparagi, fonduta e coppa locale <i>In pastry tart with asparagus, fondue, and local "coppa"</i>	P-L	12,00
Crocchette di pollo con cipolla bruciata e salsa acida alle nocciole <i>Chicken croquettes with caramelized onion and sour hazelnut sauce</i>	P	14,00
Tartare di manzo <i>Beef Tartare</i>	H-C-P	18,00
Tagliere di salumi e formaggi misti (<i>per due persone</i>) <i>Platter of mixed cold cuts and cheeses (for two people)</i>	P	25,00



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze *allergens icons*

* - il prodotto potrebbe essere surgelato ~~96~~ - Prodotto sanificato in azienda - abbattuto a -40 °C per 24 ore # - Specie: Thunnus albacares - Tonno a Pinne Gialle

* - The product may be frozen or defrosted ~~96~~ - Product sanitized in-house - temperature lowered to -40° C for 24 hours # - Variety: Thunnus albacares - yellow fin tunafish

A - frutta a guscio e derivati **B** - sedano e derivati **C** - Senape e derivati **D** - Semi di sesamo e derivati **E** - Anidride solforosa **F** - Lupini e derivati **G** - Molluschi e derivati **H** - Glutine e derivati **I** - Crostacei e derivati **L** - Uova e derivati **M** - Pesce e derivati **N** - Arachidi e derivati **O** - Soia e derivati **P** - Latte e derivati

A - Nuts and derivatives **B** - Celery and derivatives **C** - Mustard and derivatives **D** - Sesame seeds and derivatives **E** - Sulphur dioxide **F** - Lupin beans and derivatives **G** - Shellfish and derivatives **H** - Gluten and derivatives **I** - Crustaceans and derivatives **L** - Eggs and derivatives **M** - Fish and derivatives **N** - Peanuts and derivatives **O** - Soya and derivatives **P** - Milk and derivatives

Primi di mare *Seafood first courses*

	Allergeni	Prezzo
Cappellacci con gallinella, gamberi e ristretto di vongole <i>Cappellacci with gurnard, shrimp, and clam reduction</i>	*-G-H-I-L	16,00
Zuppa di pesce Porto Pollo <i>Porto Pollo Fish Soup</i>	*-I-M	20,00
Tagliolini con vongole, bottarga e pomodori confit <i>Tagliolini with clams, bottarga and confit tomatoes</i>	G-H	20,00

Primi di terra *First courses*

	Allergeni	Prezzo
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con coulis di pomodoro e basilico <i>Ravioli stuffed with ricotta and spinach with tomato coulis and basil</i>	*-H-P-L	14,00
Gnocchi con crema ai porcini, prosciutto crudo, spinaci e cialda di Grana Padano <i>Gnocchi pasta with porcini mushroom cream, raw ham, spinach and Grana Padano wafer</i>	*- 3 -H-L-P	14,00
Cappellacci di maiale iberico su fonduta locale e tartufo <i>Iberian pork cappellacci on local fondue with truffle</i>	H-P	16,00

Secondi di mare *Seafood second courses*

	Allergeni	Prezzo
Scottata di tonno ai semi <i>Seared tuna with seeds</i>	*-H-G-M	22,00
Frittura mista con verdure <i>Mixed fries with vegetables</i>	*-M-I-G	18,00
Calamari alla griglia <i>Grilled squid</i>	*-I	18,00

Secondi di terra *Second courses*

	Allergeni	Prezzo
Spezzatino di seitan e verdure varie <i>Seitan stew with assorted vegetables</i>		16,00
Tagliata di black angus al rosmarino <i>Black angus steak with rosemary</i>		20,00
Braciola di vitello french rack alla griglia <i>Grilled French rack veal cho</i>		20,00
Filetto Rossini con foie gras e tartufo <i>Rossini-style fillet with foie gras and truffle</i>		30,00

Cena tipica Sarda 2024

Traditional Sardinian Dinner 2024

Su prenotazione
By reservation

Antipasti Starter

Tagliere di formaggi, salumi e olive
Sardinian salami and cheese platter

Primo First Course

Ravioli di ricotta al pomodoro H-P
Culurgiones ogliastrini H-P
Ricotta ravioli with tomato sauce
Culurgiones Ogliastrini

Secondo Main Course

Maialetto arrosto
Patate al rosmarino
Sardinian suckling pig
Potatoes with rosemary

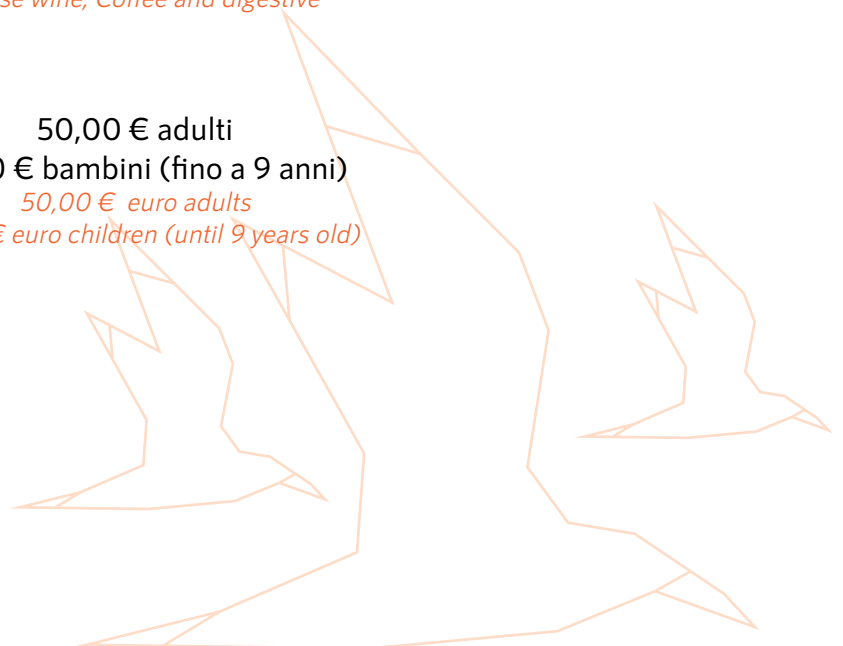
Dessert Drinks

Seadas H-P
Seadas

Bevande

Vino della casa
Caffè e digestivo
House wine, Coffee and digestive

50,00 € adulti
30,00 € bambini (fino a 9 anni)
50,00 € euro adults
30,00 € euro children (until 9 years old)



Menù Sardegna *Sardinia Menu*

	Allergeni	Prezzo
Tagliere di salumi e formaggi misti <i>(per due persone)</i> <i>Platter of mixed cold cuts and cheeses (for two people)</i>	P	25,00
Gnocchetti sardi <i>Gnocchetti Sardi style pasta</i>	*-H	13,00
Culurgiones con burro e salvia <i>Culurgiones with butter and sage</i>	*-H-P-L	16,00
Porcetto locale <i>(su prenotazione)</i> <i>Local suckling pig (available by reservation only)</i>	P	20,00
Seadas <i>stuffed sweet dumplings covered with honey</i>	*-H-P	7,00

Menù Evergreen *Evergreen Menu*

	Allergeni	Prezzo
Aglione e olio <i>Garlic and olive oil pasta</i>	H	13,00
Arrabbiata <i>Pasta with spicy tomato sauce</i>	H	13,00
Carbonara	L-H	13,00
Tagliatelle al ragù <i>Tagliatelle with ragù sauce</i>	L-H	14,00



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze *allergens icons*

* - il prodotto potrebbe essere surgelato ☞ - Prodotto sanificato in azienda - abbattuto a -40 °C per 24 ore # - Specie: Thunnus albacares - Tonno a Pinne Gialle

* - The product may be frozen or defrosted ☞ - Product sanitized in-house - temperature lowered to -40° C for 24 hours # - Variety: Thunnus albacares - yellow fin tunafish

A - frutta a guscio e derivati **B** - sedano e derivati **C** - Senape e derivati **D** - Semi di sesamo e derivati **E** - Anidride solforosa **F** - Lupini e derivati **G** - Molluschi e derivati **H** - Glutine e derivati **I** - Crostacei e derivati **L** - Uova e derivati **M** - Pesce e derivati **N** - Arachidi e derivati **O** - Soia e derivati **P** - Latte e derivati

A - Nuts and derivatives **B** - Celery and derivatives **C** - Mustard and derivatives **D** - Sesame seeds and derivatives **E** - Sulphur dioxide **F** - Lupin beans and derivatives **G** - Shellfish and derivatives **H** - Gluten and derivatives **I** - Crustaceans and derivatives **L** - Eggs and derivatives **M** - Fish and derivatives

N - Peanuts and derivatives **O** - Soya and derivatives **P** - Milk and derivatives

Contorni Side Dishes

	Allergeni	Prezzo
Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>		5,00
Patate fritte <i>French fries</i>	*-H	5,00
Verdure Grigliate <i>Grilled vegetables</i>		5,00
Contorno del giorno <i>Side dish of the day</i>		5,00

Dolci Dessert

	Allergeni	Prezzo
Tiramisù della casa <i>Home made Tiramisù</i>	H-L-P	8,00
Tortino al cioccolato con crumble e gelato al fior di latte <i>Chocolate cake with crumble and fior di latte ice cream</i>	L-P	8,00
Crema bruciata, fava tonca e mele caramellata <i>Burnt cream, tonka bean and caramelized apple</i>	*-L-P	8,00
Strudel di mele con crema alla vaniglia e limone <i>Apple strudel with vanilla and lemon cream</i>	A-L-P	8,00
Sorbetto <i>Sorbet</i>	H-P	5,00

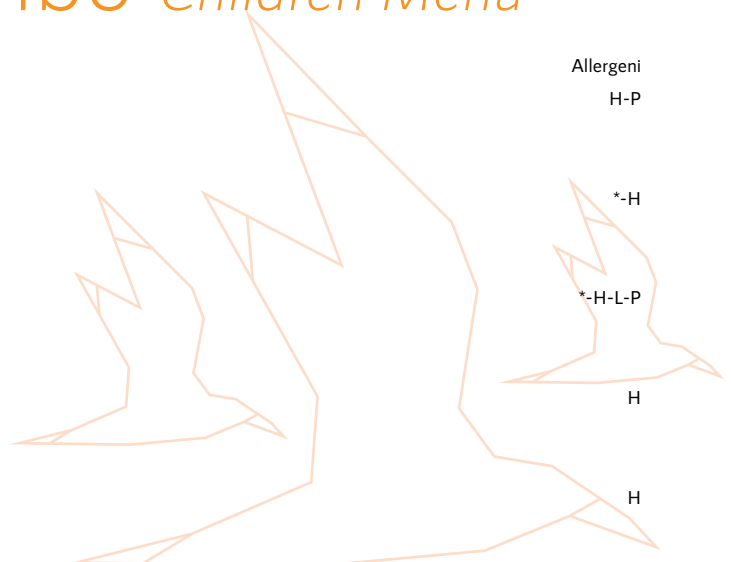
Per accompagnare i nostri dessert consigliamo
Dessert wine recommendations



Passito Angialis Argiolas
5,00€ per bicchiere / per glass

Piatti bimbo Children Menu

	Allergeni	Prezzo
Pennette al pomodoro o burro <i>Pennette pasta quills with tomato sauce or butter</i>	H-P	7,00
Wurstel con patatine <i>Vienna sausage with chips</i>	*-H	10,00
Cotoletta con patatine <i>Cotoletta con patatine</i>	*-H-L-P	10,00
Pizza Baby Marinara <i>Baby Pizza Marinara</i>	H	4,00
Pizza Baby Margherita <i>Baby Pizza Margherita</i>	H	5,00



Pizze Pizzas

	Allergeni	Prezzo
Marinara <i>Pomodoro, aglio, origano</i> <i>Tomato sauce, garlic, oregano</i>	H	6,00
Margherita <i>Pomodoro, Mozzarella</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese</i>	H-P	7,00
Prosciutto Cotto <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham</i>	H-P	8,00
Funghi <i>Pomodoro, mozzarella, funghi</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms</i>	*-H-P	8,00
Patatosa <i>Pomodoro, mozzarella, patate fritte</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, French fries</i>	*-H-P	8,00
Canadese <i>Pomodoro, mozzarella, wurstel e prosciutto</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham</i>	H-P	9,00
Prosciutto e funghi <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham and mushrooms</i>	*-H-P	9,00
Napoli <i>Pomodoro, mozzarella, capperi, sardelle</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies</i>	H-P-M	9,00
Piccantina <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, capperi, acciughe, olive, aglio, olio piccante</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy sausage, capers, anchovies, olives, garlic, spicy oil</i>	H-P-M	11,00
Primavera <i>Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, basilico, rucola</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomatoes, basil, rocket</i>	H-P	9,00
Tedesca <i>Pomodoro, mozzarella, wurstel, cipolla</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, Vienna sausage, onion</i>	H-P	9,00
Nostromo <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion</i>	H-P-M	9,00
Sarda <i>Pomodoro, mozzarella, salsicce, olive</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, olives</i>	H-P	9,00
Delizia <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, cipolla</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh sausage, onion</i>	H-P	10,00
Quattro Stagioni <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham, artichokes, olives, mushrooms</i>	*-H-P	13,00
Bismark <i>Pomodoro, mozzarella, uovo, grana, pancetta</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, egg, rocket,bacon</i>	H-P-L	11,00

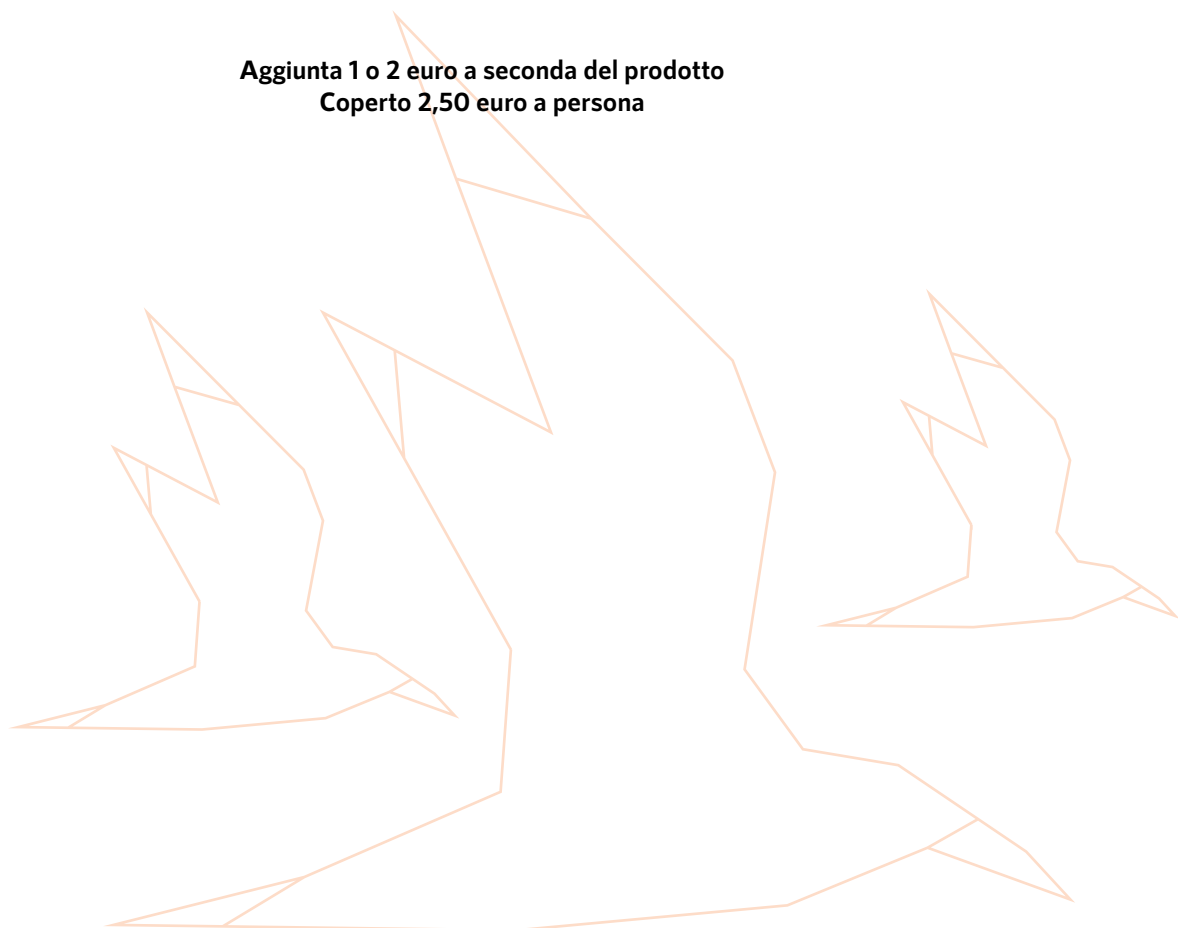
Quattro Formaggi	H-P	11,00
<i>Pomodoro, mozzarella, grana, pecorino, gorgonzola, peretta</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, grana padano cheese, pecorino cheese, gorgonzola cheese, "peretta" cheese</i>		
Vegetariana	H-P	10,00
<i>Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, courgettes (zucchini), peppers, aubergines (eggplant)</i>		
Parma	H-P	11,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham</i>		
Saporita	H-P	13,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, pancetta, olio d'aglio, scamorza affumicata</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, dried sausage, bacon, garlic oil, smoked cheese</i>		
Salmone	H-P-M	12,00
<i>Pomodoro, mozzarella, panna e salmone</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, cream and salmon</i>		
Boscaiola	*-H-P	12,00
<i>Pomodoro, mozzarella, olive, cipolla, salsiccia secca, funghi</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, olives, onion, dried sausage, mushrooms</i>		
Isola dei Gabbiani	H-P	13,00
<i>Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, prosciutto crudo, rucola, grana, aglio, prezzemolo</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomatoes, Parma ham, rocket, grana padano cheese, garlic, parsley</i>		
Golosa	H-P	13,00
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, porcini, scamorza affumicata</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, porcini mushrooms, flaked parmesan cheese</i>		
Rustica	H-P	13,00
<i>Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, grana, pancetta</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket, grana padano cheese, bacon</i>		
Caprese	H-P-L	13,00
<i>Pomodoro, bufala, pomodorini, basilico fresco</i>		
<i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil</i>		
Calzone classico	*-H-P	10,00
<i>Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi</i>		
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>		
Quattro mori	H-P	13,00
<i>Pomodoro, mozzarella, peretta, pecorino, pancetta, rucola</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, peretta cheese, pecorino cheese, bacon, rocket</i>		
Gallura	H-P	12,00
<i>Pomodoro, mozzarella, peretta, salsiccia fresca, cipolle</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, peretta cheese, fresh sausage, onion</i>		
Barbagia	H-P	12,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pecorino, rucola</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, pecorino cheese, sausage, rocket</i>		
Sassari	H-P	11,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, melanzane</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, fresh sausage, aubergines</i>		
Pizza insalata di mare	*-H-P-M	14,00
<i>Pomodoro, mozzarella, insalata di mare</i>		
<i>Tomato, mozzarella, seafood salad</i>		

Aggiunta 1 o 2 euro a seconda del prodotto
Coperto 2,50 euro a persona

Pizze speciali *Special pizzas*

	Allergeni	Prezzo
Italia <i>Pomodoro, burrata, prosciutto crudo, rucola, pomodorini</i> <i>Tomato, burrata, raw ham, rocket, cherry tomatoes</i>	H-P	17,00
Gorgicchio <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, gorgonzola, radicchio</i> <i>Tomato, mozzarella, fresh sausage, gorgonzola cheese, radicchio</i>	H-P	12,00
Porto Pollo <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana, crema di balsamico</i> <i>Tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan, balsamic cream</i>	H-P	16,00
Parmigiana <i>Pomodoro, mozzarella, melanzana fritte, grana e basilico</i> <i>Tomato, mozzarella, fried eggplant, parmesan and basil</i>	H-P-M	13,00
Fresca <i>Pomodoro, bufala, tonno, pomodorini</i> <i>Tomato, buffalo mozzarella, Tuna, cherry tomatoes</i>	H-P-M	13,00

Aggiunta 1 o 2 euro a seconda del prodotto
Coperto 2,50 euro a persona



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze *allergens icons*

* - il prodotto potrebbe essere surgelato ☞ - Prodotto sanificato in azienda - abbattuto a -40 °C per 24 ore # - Specie: Thunnus albacares - Tonno a Pinne Gialle

* - The product may be frozen or defrosted ☞ - Product sanitized in-house - temperature lowered to -40° C for 24 hours # - Variety: Thunnus albacares - yellow fin tunafish

A - frutta a guscio e derivati **B** - sedano e derivati **C** - Senape e derivati **D** - Semi di sesamo e derivati **E** - Anidride solforosa **F** - Lupini e derivati **G** - Molluschi e derivati **H** - Glutine e derivati **I** - Crostacei e derivati **L** - Uova e derivati **M** - Pesce e derivati **N** - Arachidi e derivati **O** - Soia e derivati **P** - Latte e derivati

A - Nuts and derivatives **B** - Celery and derivatives **C** - Mustard and derivatives **D** - Sesame seeds and derivatives **E** - Sulphur dioxide **F** - Lupin beans and derivatives **G** - Shellfish and derivatives **H** - Gluten and derivatives **I** - Crustaceans and derivatives **L** - Eggs and derivatives **M** - Fish and derivatives

N - Peanuts and derivatives **O** - Soya and derivatives **P** - Milk and derivatives

Acqua e bibite *Water and soft drinks*

	Prezzo
Acqua minerale naturale 0,75 litro	2,50
Acqua minerale naturale 1/2 litro	1,50
Bibite in lattina	3,00

Vino *Wine*

Vino della casa rosso o bianco in calice	4,50
Vino della casa rosso - imbottigliato Cantina Cala di Seta	16,00
Vino della casa bianco - imbottigliato Cantina Cala di Seta	16,00

Caffetteria liquori e distillati *Liqueurs and spirits cafeteria*

Caffè espresso	1,50
Cappuccino	2,20
Amari	3,50
Whisky, Cognac e Rum	da 5,00 a 9,00
Mirto, Limoncello, Filu Ferru	3,50

Birra *Beer*

Ichnusa cl 33	4,00
Corona cl 33	5,00
Ichnusa cruda cl 33	5,00
Ichnusa non filtrata cl 33	5,00
Spina Ichnusa - draft	20 cl - 3,00 50 cl - 6,00 1L - 12,00





**ISOLA DEI
GABBIANI®**
THE RESTAURANT